

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

carta

PARA COMEZAR

Bonito de Burela, escabeche de laranxa, Treixadura e béveras	19,00€
<small>Bonito de Burela, escabeche de naranxa, Treixadura y brevas</small>	
Roast beef de lomo de vaca do país, vinagreta de café e mel de Galiza, cherry "eco" curado e brotes de mostaza	19,00€
<small>Roast beef de lomo de vaca del país, vinagreta de café y miel de Galicia, cherry "eco" curado y brotes de mostaza</small>	
Polbo de roca guisado, salsa de ourizo e alga percebe	18,00€
<small>Pulpo de roca guisado, salsa de erizo y alga percebe</small>	
Bolo de vento líquido de caviar afumado e anguía do Miño (2uds)	14,00€
<small>Buñuelo líquido de caviar ahumado y anguila del Miño (2uds)</small>	
Ostra riza ao toque da brasa e kimchee con xel de manzá verde e apio (2uds)	13,00€
<small>Ostra riza al toque de brasa y kimchee con gel de manzana verde y apio (2uds)</small>	
Berenxena asada, castaña e requieixo	12,00€
<small>Berenjena asada, castaña y requesón</small>	
Ravioli de manciñas de porco Celta e bogavante (3 uds)	16,00€
<small>Ravioli de manitas de porco Celta y bogavante (3 uds)</small>	
Ensalada de tomate eco e terra de AOVE Abril "Colleita propia"	14,00€
<small>Ensalada de tomate eco y tierra de AOVE Abril "Cosecha propia"</small>	

CONTINUAMOS CON

Rodaballo salvaxe á brasa coa súa "auga de Lourdes" (2pax)	55,00 €
<small>Rodaballo salvaje a la brasa con su "agua de Lourdes" (2pax)</small>	
Bacallao ao pilpil e ameixas	26,00 €
<small>Bacalao al pilpil y almejas</small>	
Cabracho lañado, gamba vermella e salsa Nantua	29,00 €
<small>Cabracho de roca lañado, gamba roja y salsa Nantua</small>	
Cordeiro eco, albaricoque e apionabo	29,00 €
<small>Cordero eco, apionabo y apionabo</small>	
Rabo de vaca ao licor café, brotes frescos e trufa de verán	27,00 €
<small>Rabo de vaca al licor café, brotes frescos y trufa de verano</small>	
Lombo de vaca á brasa e salsa de cereixas	28,00€
<small>Lomo de vaca a la brasa y salsa de cerezas</small>	

UN BO FINAL

Torta cremosa ao forno de queixos Savel e Josefa	8,00 €
<small>Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa</small>	
Éclair de chocolate e melocotón	8,00 €
<small>Éclair de chocolate y melocotón</small>	
Cromatismo de froitas vermellas	8,00 €
<small>Cromatismo de frutos rojos</small>	
Mango, coco e ron	8,00 €
<small>Mango, coco y ron</small>	

MENU DEGUSTACIÓN "ENVERO"

(4 entrantes, 2 pescados, 1 carne, prepostre, postre, petit fours)

Hora límite 15:00 h

Unha viaxe sensorial completa pola nosa carta	70,00/pers.
<small>Un viaje sensorial completo por nuestra carta</small>	
Maridaxe cos viños da adega	+40,00/pers.
<small>Maridaje con los vinos de la bodega</small>	

MENU DEGUSTACIÓN "FLORACIÓN"

(4 entrantes, 1 pescado, 1 carne, 1 postre, petit fours)

Un percorrido pola nosa carta	60,00/pers.
<small>Un recorrido por nuestra carta</small>	
Maridaxe cos viños da adega	+30,00/pers.
<small>Maridaje con los vinos de la bodega</small>	

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

menu

ENGLISH

TO START WITH

Tuna from Burela, orange escabeche, Treixadura and figs Bonito de Burela, escabeche de naranja, Treixadura y brevas	19,00€
Locally source roast beef, coffee and Galician honey vinaigrette, cured "eco" cherry tomato and mustards sprouts Roast beef de lomo de vaca del país, vinagreta de café y miel de Galicia, cherry "eco" curado y brotes de mostaza	19,00€
Stewed rock octopus, sea urchin sauce and barnacle seaweed Pulpo de roca guisado, salsa de erizo y alga percebe	18,00€
Liquid buñuelo with smoked caviar and Minho eel (2 pcs) Buñuelo líquido de caviar ahumado y anguila del Miño (2uds)	14,00€
Smoked oyster with a touch of charcoal and kimchee (2pcs) Ostra riza al toque de brasa y kimchee con gel de manzana verde y apio (2uds)	13,00€
Roasted eggplant, chestnut ant cottage cheese Berenjena asada, castaña y requesón	12,00€
Ravioli with Celtic pork trotters and lobster (3 pcs) Ravioli de manitas de porco Celta y bogavante (3 uds)	16,00€
Organic tomato salad and EVOO soil April "Own harvest" Ensalada de tomate eco y tierra de AOVE Abril "Cosecha propia"	14,00€

MAIN COURSE TO CONTINUE

Grilled wild turbot with its "Lourdes water" (2pax) Rodaballo salvaje a la brasa con su "agua de Lourdes" (2pax)	55,00 €
Cod with pilpil and clams Bacalao al pilpil y almejas	26,00 €
Seared rock scorpion fish, red prawn and Nantua sauce Cabradio de roca lañado, gamba roja y salsa Nantua	29,00 €
Organic lamb, apricot and celeriac Cordero eco, apionabo y apionabo	29,00 €
Cow tail with coffee liqueur, fresh sprouts and summer truffle Rabo de vaca al licor café, brotes frescos y trufa de verano	27,00 €
Grilled beef tenderloin and cherry sauce Lomo de vaca a la brasa y salsa de cerezas	28,00€

A GOOD ENDING

Creamy baked Savel and Josefa cheese cake Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa	8,00 €
Chocolate and peach éclair Éclair de chocolate y melocotón	8,00 €
Red fruit chromaticism Cromatismo de frutos rojos	8,00 €
Mango, coconut and rum Mango, coco y ron	8,00 €

TASTING MENU "ENVERO"

(4 starters, 2 fish, 1 meat, pre-dessert, dessert petit fours)

Time limit 15:00 h

A complete sensory journey through our menu Un viaje sensorial completo por nuestra carta	70,00/pers.
Pairing with wines from the winery Maridaje con los vinos de la bodega	+40,00/pers.

TASTING MENU "FLOWERING"

(4 starters, 1 fish, 1 meat, dessert petit fours)

A tour of our menu Un recorrido por nuestra carta	60,00/pers.
Pairing with wines from the winery Maridaje con los vinos de la bodega	+30,00/pers.

os
Vinos
da adega do Pazo

AVIA, MIÑO E ARNOIA

o mellor na casa

Viña Costeira	2023	Treixadura, albariño, godello, loureira, torrontés	16 €
Alén da Istoría	2023	Mencia, caíño, sousón, ferrón, brancellao	15 €
Tamborá	2023	Godello	18 €
Modus Vivendi	2023	Treixadura, albariño, loureira	18 €
Colección 68	2023	Treixadura, albariño, godello	20 €
Amadeus	2022	Treixadura	22 €
Toubes	2020	Treixadura, albariño, loureira	26 €

veciños destes vales

Branco dos Canotos	2019	Albariño, caíño branco, lado, loureira	27 €
Chavellas	2021	Merenzao	28 €
Son do Arrieiro	N.V.	Castes tintas	36 €
Ollos de Roque	2020	Treixadura, lado, agudelo	34 €
Chánselus	2021	Caiño bravo, brancellao, mencia	38 €
A Man	2021	Mencia e outras	23 €
Toxal	2020	Treixadura e albariño	27 €
Torna Dos Pasas Escolma	2016-17	Castes autóctonas	54 €

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

os
Vinhos
da adega do Pazo

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2023	Albariño	18€€
Paco y Lola Vintage	2015	Albariño	29 €
La Mar	2018	Caíño branco	32 €
Vindel	2017	Albariño	36 €
Leirana A Telleira	2020	Albariño	42
Sen etiqueta	2022	Albariño	26 €

OS CAÑONS SAGRADOS

Saiñas “O Sinuoso”	2021	Mencia	39 €
Coleiro	2020	Mencia	26 €
Tolo do Xisto	2017	Mencia	24 €
Gavela da Vila	2019	Palomino	25 €
Régoa	2009	Mencia, brancellao	28 €
Pacio	2018	Brancellao, merenzao, caíño	52 €
Silice Finca Lobeiras	2016	Mencia, merenzao	108 €

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

os
viños
da adega do Pazo

PEDRA E PIZARRA DO SIL

Viña Costeira	2023	Mencía	16 €
Modus Vivendi	2023	Mencía, sousón, garnacha	18 €
Vía Barrosa	2023	Godello	18 €
A Traba	2023	Godello	20
Codos de Larouco	2022	Godello	26 €
Codos de Larouco	2022	Mencía	24 €
As 2 Ladeiras	2019	Godello	28 €

ENTROIDO NO TÁMEGA

Alanda Branco	2019	Dona branca, treixadura, godello	34 €
Couto Mixto	2018	Bastardo, caíño, mencía	36 €
Lobarzán Isaura Bastardo	2019	Merenzao	41 €
Fanrela	2021	Dona branca, godello, treixadura	21 €

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

CAMPO DE CASTELA

Brezo	2020	Godello	24 €
Parajes	2019	Mencía	26 €
La Llorona	2021	Godello	38 €
Dehesa 5 Generación	2020	Tempranillo	22 €
Valduero Una Cepa	2016	Tempranillo	45 €
Matallana	2016	Tempranillo, garnacha, bobal, albillo	54 €
Navaherreros	2019	Garnacha	28 €
La Bruja de Rozas	2020	Garnacha	32 €
Carraovejas	2020	Tinto fino, cabernet, merlot	52
Valtravieso	2020	Tinto fino, cabernet, merlot	34

DO EBRO AO ATLÁNTICO

Tritium Crianza	2013	Tempranillo	23 €
Flor de Muga	2020	Garnacha	29 €
Lanzaga	2017	Tempranillo, garnacha, graciano	37 €
Muga Selección Especial	2016	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	46 €
Abaris Abeica	2020	Viura	36 €
Prado Enea	2015	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	76 €
Migan	2020	Listán negro	38 €
Palo blanco	2020	Listán blanco	42 €

NON HAI FRONTEIRAS BRANCAS

Mastri Vernacoli	2020	Pinot grigio	23 €
Selbasch-Oster QBA Trocken	2020	Riesling	28 €
Giocchino Bianco	2021	Carricante, catarrato e outras	34 €
Louis Jadot Macon-Villages	2019	Chardonnay	29 €
Te Mata	2021	Sauvignon blanc	31 €
Hugel	2018	Gewurztraminer	29 €
Delaporte Sancerre Chavignol	2020	Sauvignon blanc	33 €
Domäne Wachau Ried	2021	Grüner veltliner	35 €
Baumard Savennieres Clos	2018	Chenin blanc	38 €
Faiveley Meursault	2017	Chardonnay	96 €

NON HAI FRONTEIRAS TINTAS

Chateau Villa Bel-Air	2016	Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	36 €
Bonardot Hautes Côtes Beaune	2020	Pinot Noir	39 €
Alain Graillot Crozes-Hermitage	2019	Syrah	44 €
Giovanni Barolo	2017	Nebbiolo	49 €
Faiveley Chambolle-Musigny	2013	Pinot Noir	92 €

os
Vinos
 da adega do Pazo

ESPUMOSOS DO MUNDO

Lúa de Costeira Brut	N.V.	Treixadura	18 €
Lúa Jazz Brut	N.V.	Treixadura	20 €
Lúa Jazz Brut Nature	N.V.	Treixadura	38 €
Adega Vertice Millesime	2013	Malvasía, rabigato, gouveio	34 €
Gramona Imperial	2014	Xare-lo, macabeo, parellada	34 €
Cremant Bourgogne	N.V.	Coupage	46 €
Marie Courtin Cuvée	N.V.	Pinot Noir	65 €
Pierre Gerbais Champ Viole	N.V.	Chardonnay	84 €

DOCES E FORTIFICADOS

Los Cahireles Manzanilla pasada	N.V.	Palomino	5 €	32 €
Amontillado 12 años Príncipe	N.V.	Palomino	5 €	33 €
Taylor´s Tawny 10	N.V.	Touriga Nacional, tinta barroca, tinta roriz, touriga franca	4 €	37 €
Tostado de Costeira	N.V.	Treixadura	8 €	51 €
Sitta dulce Nana	N.V.	Albariño	9 €	62 €
Fumey-Chatelain Vin Jaune	2014	Savagnin	10 €	82 € (62 cl.)
Oremus 6 Puttonyos	2002	Furmint, harslevelü	14 €	86 €



EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE